FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER RESPONSABILE DI AZIENDE AGRICOLE CON ATTIVITA A BASSO PROFILO DI RISCHIO

Settore ISFOL:	01 - AGRICOLTURA
SubSettore ISFOL:	0116 - Varie in agricoltura
Codice Profilo:	0116004

Descrizione

Si tratta di un percorso formativo lecui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale che preparaall'esercizio di una specifica attivitàlavorativa anch'essa disciplinata perlegge nel settore dell'agricoltura.

Tipologia: Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

Codice ISFOL (comparto)

0116 - Varie in agricoltura

Riferimenti normativi

Decreto legislativo n.155/97; Delibera della Giunta Regionale del 11 gennaio2000 n.24; Delibera della Giunta Regionale del 04 dicembre 2000 n. 1260; Delibera della Giunta Regionale del 27 dicembre 2004 n. 1388.

Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione

1	Quadro normativo igienico-sanitario e sull'autocontrollo delle produzioni agroalimentari - obblighi e responsabilità delle industrie alimentari - relazioni con gli organi di controllo - sistemi di autocontrollo e principi del metodo HACCP.	Nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti. Autocontrollo; rintracciabilità dei prodotti e selezione dei fornitori; formazione e addestramento degli addetti. Organi di vigilanza sanitaria; accertamenti e prelevamenti dei campioni; prescrizioni; ordinanze; sanzioni amministrative e penali. Analisi dei pericoli e determinazione di un CCP; azioni preventive, misure di controllo, monitoraggio di un CCP; limiti critivi di un CCP e gestione delle non-conformità; verifica di un sistema di autocontrollo.	4 ore	test scritto
2	Fattori di rischio con riferimento alle principali filiere agricole - cenni di microbiologia e tossinfezioni alimentari - norme di corretta prassi igienica e igiene personale degli addetti alla lavorazione - modalità di addestramento degli addetti.	Fattori di rischi chimici, fisici, biologici con riferimento alle principali filiere agricole (vino, olio, miele, ortofrutta, somministrazione pasti). Microbiologia e tossinfezioni alimentari. Procedure di pulizia e disinfezione, controllo animali infestanti, igiene personale degli addetti alla lavorazione. Sensibilizzazione degli operatori, definizione e trasmissione di istruzioni su impianti e procedure.	4 ore	test scritto

Totale durata: 8 ore

Criteri di selezione

Note